



Встроенный духовой шкаф

Инструкция для пользователя

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим вас за покупку встраиваемого
духового шкафа компании SAMSUNG.
Пожалуйста, зарегистрируйте ваш продукт
на нашем веб-сайте

www.samsung.ru

SAMSUNG

Как пользоваться этой инструкцией

Благодарим вас за покупку встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится важная информация о мерах безопасности, а также указания и рекомендации по использованию и обслуживанию духового шкафа. Перед началом использования духового шкафа прочтите эту инструкцию и сохраните ее для использования в дальнейшем.

В тексте используются следующие символы:



ВНИМАНИЕ



ВАЖНО



ПРИМЕЧАНИЕ

Техника безопасности

Установка духового шкафа должна выполняться только квалифицированным специалистом. Специалист по установке несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока в соответствии с существующими правилами по технике безопасности.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

Если изделие было повреждено во время транспортировки, не пытайтесь включить его.

- Подключение этого изделия к сети переменного тока должно выполняться только техническим персоналом, имеющим специальную лицензию.
- Если данное изделие неисправно или повреждено, не пытайтесь включить его.
- Ремонт должен производиться только квалифицированным техническим персоналом.
- Ремонт, произведенный неквалифицированными специалистами, может стать причиной травмы для пользователей данного устройства. Если ваш духовой шкаф нуждается в ремонте, обратитесь в сервисный центр компании SAMSUNG или в магазин, где вы приобрели данное изделие.
- Поврежденный сетевой кабель можно заменить, обратившись в сервисный центр компании SAMSUNG.
- Не допускайте контакта электрических выводов или кабелей с духовым шкафом.
- Духовой шкаф должен подключаться к сети переменного тока с помощью соответствующего автоматического выключателя или плавких предохранителей. Никогда не используйте переходные штепсельные колодки или удлинители.
- Табличка с паспортными данными расположена на правой стороне дверцы.
- При проведении ремонта или чистки отключите шкаф от электросети.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с духовым шкафом.
- Дети или лица преклонного возраста, а также лица с недостаточными физическими возможностями не должны пользоваться изделием без вашего присмотра или не получив инструкций по правильному пользованию изделием.



ВНИМАНИЕ: Во время пользования духовым шкафом доступные детали могут становиться горячими. Во избежание ожогов не позволяйте маленьким детям приближаться к нему.



ВНИМАНИЕ: Перед заменой электролампы отключите электропитание духового шкафа, чтобы избежать поражения электрическим током. Во время работы духового шкафа внутренние стенки сильно нагреваются.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

- Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.
- В рабочем режиме внутренние стенки шкафа сильно нагреваются и могут вызвать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духового шкафа до тех пор, пока они не остынут.
- Не храните огнеопасные материалы в духовом шкафу.
- Помните о том, что длительное использование шкафа в режиме высокой температуры ведет к сильному нагреву внутренних стенок.
- Открывать дверцу шкафа во время приготовления пищи следует осторожно, так как может произойти выброс струи горячего воздуха и пара.
- В процессе приготовления блюд с добавлением алкоголя следует помнить о том, что спирт испаряется, а образующиеся пары при контакте с горячими элементами духового шкафа могут воспламениться.
- В целях безопасности не производите чистку шкафа струей воды или пара высокого давления.
- Следите за тем, чтобы дети не находились рядом с работающим духовым шкафом.
- Замороженные блюда, такие как пицца, необходимо готовить на большой решетке. При использовании поддона для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.
- Не наливайте воду на дно разогретого духового шкафа. Это может вызвать повреждение эмалированной поверхности.
- Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки по окончании процедуры очистки паром: температура водяного конденсата на дне духовки очень высока.
- Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на нее поддоны или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует распространению тепла, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей и плохим результатам приготовления.
- Фруктовые соки могут оставить несмываемые пятна на алюминиевых стенках духового шкафа. При приготовлении сильно пропитанных пирожных используйте глубокий противень.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Это изделие не предназначено для использования малолетними детьми или престарелыми без присмотра взрослых.
- Следите за тем, чтобы малые дети не играли с духовкой.
- Приготовление или разогрев небольших порций пищи требует меньших интервалов времени по сравнению с рекомендованными значениями. При использовании рекомендованных интервалов времени малые объемы пищи могут перегреться и подгореть.

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация упаковочных материалов

- Все материалы, используемые для упаковки этого изделия, полностью пригодны для повторной переработки.
- Утилизация упаковочных материалов должна производиться в соответствующие контейнеры в вашем местном пункте утилизации мусора.

Утилизация старого духового шкафа



Перед утилизацией старых электроприборов приведите их в неработоспособное состояние, чтобы они не могли служить источником опасности.

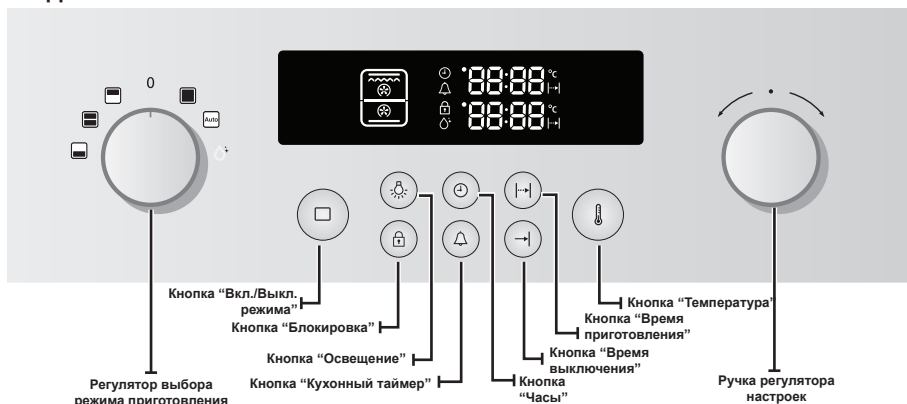
Для этого отключите духовой шкаф от сети переменного тока и отрежьте кабель электропитания.

Для защиты окружающей среды важно правильно утилизировать старые электроприборы.

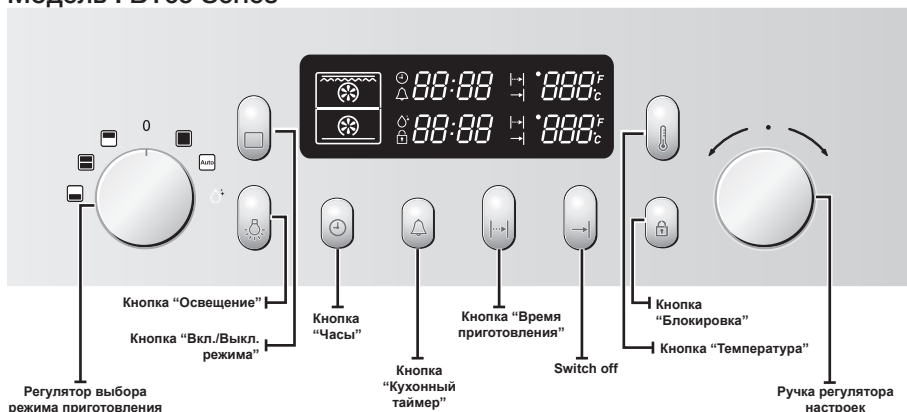
- Духовой шкаф нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.
- Информацию о датах и местах, в которых централизованно производится утилизация, можно получить в ваших местных органах власти или в организации, занимающейся утилизацией мусора.

Органы управления

Модель : BT62 / BT63 Series



Модель : BT65 Series



Передняя панель

Материал и цвет передней панели покупатель может выбрать по своему усмотрению. На выбор предлагаются нержавеющая сталь, белый и черный цвет, стекло. В целях улучшения качества продукта внешняя отделка лицевой панели может меняться без предварительного уведомления покупателей.

Принадлежности

Новый встраиваемый духовой шкаф от компании Samsung оснащен большим количеством принадлежностей, которые, несомненно, будут очень полезны в процессе приготовления различных блюд. Принадлежности включают в себя поддоны, решётки и вертелы, а также разделительную панель, позволяющую пользоваться уникальной функцией одновременного приготовления.

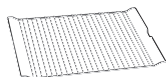


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Все принадлежности необходимо правильно вставлять в боковые направляющие. Зазор между противнем и нижней поверхностью духового шкафа должен быть не менее 2 см., иначе может повредиться эмаль.



Разделительная панель

Разделительная панель устанавливается в случае работы духового шкафа в режиме одновременного приготовления двух блюд. Она делит его пространство на два отделения (верхнее и нижнее). Панель должна быть установлена на уровень третьей полки.



Малая решётка для гриля

Малая решётка может быть использована при запекании или жарке мяса. Для того чтобы мясной сок не капал на нижнюю поверхность духового шкафа, малая решётка может использоваться в сочетании с глубоким противнем.



Большая решётка для гриля

Большая решётка может быть использована при запекании или жарке мяса, а также для приготовления блюд в горшочках или другой посуде.



Глубокий противень

Глубокий противень незаменим для жарки. Для того, чтобы мясной сок или горячий жир не капал на нижнюю поверхность духового шкафа, глубокий противень может использоваться в сочетании с малой решёткой.



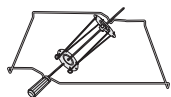
Противень для выпекания

Этот плоский противень может использоваться для приготовления пирогов, бисквитов и другой выпечки.



Шампур для гриля (Дополнительная опция)

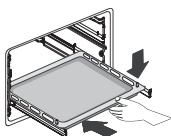
Шампур для гриля используется для приготовления птицы (например, цыпленка). Данная принадлежность используется в обычном (одноуровневом) режиме работы духовки; установка шампура производится на уровень третьей полки. Острие шампура должно быть закреплено в адаптере на задней панели духовки. В процессе приготовления шампурную рукоятку (черного цвета) следует отсоединить.



Вертел и шашлычница (Дополнительная опция)

Перед использованием:

- Установите глубокий противень для сбора мясного сока на уровень первой полки или на дно духовки, если кусок, который вы хотите приготовить, достаточно большой.
- Установите одну из вилок на вертел, наденьте кусок мяса для приготовления.
- Уложите в глубокий противень отварной картофель и овощи по кругу; они могут быть приготовлены одновременно.
- Установите каркас на уровень средней полки; при этом V-образный контур должен быть спереди.
- Для удобства установки привинтите держатель на тупой конец вертела.
- Поместите острие на каркас по направлению к задней стенке и слегка надавите таким образом, чтобы острие попало в поворотный механизм на задней стенке духовки. Тупой конец вертела должен располагаться в V-образном контуре.
- (На вертеле есть два зубца, которые должны располагаться рядом с дверцей и предохранять вертел от перемещения вперед. Зубцы также удерживают ручку вертела).
- Перед приготовлением открутите ручку. После того, как блюдо приготовлено, привинтите ручку на место, чтобы извлечь вертел.



Телескопические направляющие (дополнительная опция)

- Для установки решетки, большого противня и противня для выпекания выдвиньте телескопические направляющие.
- Вставьте противень в направляющие и полностью задвиньте его в духовку. Только после того, как Вы задвинули телескопические направляющие, можно закрыть дверцу духовки.

Стандартные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350

Выпекание

Для использования функции выпекания духовку необходимо предварительно разогреть.

Блюдо	Принадлежность и советы	Уровень	Режим приготовления	Темп. °C	Время Приготовления (мин.)
Пирожки	Противень для выпекания	3	Обычный	160-180	15-25
	Глубокий противень + противень для выпекания	1+4	Конвекция	150-170	20-30
Обезжиренный бисквит	Форма для выпечки на решетке (темное покрытие, диам. 26 см.)	2	Обычный	160-180	20-30
Яблочный пирог	Большая решетка + противень + 2 формы для выпечки (темное покрытие, диам. 20 см.)	1+3	Конвекция	170-190	80-100
	Большая решетка + 2 формы для выпечки (темное покрытие, диам. 20 см.)	1 Диагональное размещение	Обычный	170-190	70-80

Гриль

Разогрейте пустую духовку в течение 5 минут в режиме “Большой гриль”, установив максимальную температуру.

Блюдо	Принадлежность и советы	Уровень	Режим приготовления	Темп. (°C)	Время Приготовления (мин.)
Тосты из белого хлеба	Большая решетка для гриля	5	Большой гриль	Высокая.	1-й: 1-2 2-й: 1-1 1/2
Бургеры (с мясом)	Малая решетка, глубокий противень (для предотвращения разбрызгивания)	4/3	Большой гриль	Высокая	1-й: 7-10 2-й: 5-8

Режимы приготовления

Данный духовой шкаф имеет шесть режимов работы. Вы можете выбрать любой из них, предварительно выбрав режим двойного (на двух уровнях) приготовления или обычный режим одноуровневого приготовления.



Обычный режим

Температуру в духовом шкафу поддерживают как верхний, так и нижний нагревательные элементы. Обычный режим рекомендуется для обычного выпекания и жарки почти всех типов блюд. Рекомендуемая температура: 200 °C.



Конвекция

Тепло от нагревательного элемента равномерно распределяет вентилятор. Эта функция подходит для приготовления замороженных блюд и выпекания. Рекомендуемая температура: 170°C.



Верхний нагревательный элемент + конвекция

Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха по объему духовки. Эта функция подходит для приготовления блюд с поджаренной корочкой, например, для жарки мяса.

Рекомендуемая температура: 190 °C.



Нижний нагревательный элемент + конвекция

Работает нижний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха по объему духовки. Эта функция рекомендуется для приготовления пиццы, выпечки хлеба и пирогов.

Рекомендуемая температура: 190 °C.



Малый гриль

В этом режиме тепло излучается малой поверхностью гриля. Этот режим используется для приготовления небольших блюд, требующих меньшего нагрева (например, блюда из рыбы или багеты).

Рекомендуемая температура: 240°C.



Большой гриль

В этом режиме тепло излучается большой поверхностью гриля. Функция "Большой гриль" рекомендуется для приготовления лазаньи и мяса.

Рекомендуемая температура: 240°C.



Нижний нагревательный элемент

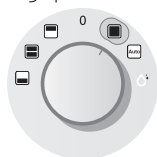
Так как работает нижний нагревательный элемент, эта функция идеальна для приготовления блюд с хрустящей корочкой (например, домашний пирог).

Рекомендуемая температура: 170°C.

Обычный (одноуровневый) режим

Выберите обычный режим | 01

Извлеките разделительную панель.



В обычном режиме доступны все функции духовки.

В этом режиме духовой шкаф работает как обычная печь. Данный режим рекомендуется для приготовления больших порций пищи, а также в случае использования шампюра для гриля. В обычном режиме доступны все функции духовки.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ



В обычном режиме доступны все функции духовки. В обычном режиме духовой шкаф используется как обычная духовка.



Выберите функцию | 02

Извлеките разделительную панель.



Поворотом **Ручки регулятора** произведите точную настройку.



03 | Установите температуру

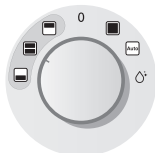
Нажмите кнопку настройки температуры. Цифры температуры начнут "мигать".

Режим двойного приготовления

Этот духовой шкаф оснащен уникальной системой одновременного приготовления. Такая система позволяет одновременно готовить два различных блюда; при этом в верхнем и нижнем отделениях духовки поддерживается разная температура. Система также позволяет экономить время и электроэнергию в том случае, если используется только одно из двух отделений.

Выберите режим двойного приготовления | 01

Установите разделительную панель на уровень третьей полки.



В режиме двойного приготовления доступны следующие функции:

РЕЖИМ ВЕРХНЕГО ОТДЕЛЕНИЯ		Конвекция Верхний нагревательный элемент + Конвекция Большой и Малый грили Режим верхнего отделения экономит время и электроэнергию. Рекомендуется для приготовления небольших порций пищи.
ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		Работает верхнее и нижнее отделения. Режим двойного приготовления позволяет готовить два блюда сразу, установив индивидуальный температурный режим.
РЕЖИМ НИЖНЕГО ОТДЕЛЕНИЯ		Конвекция Нижний нагревательный элемент + Конвекция Режим нижнего отделения экономит время и электроэнергию. Рекомендуется для приготовления небольших порций пищи.



ПРИМЕЧАНИЕ: Шаги 02/03 применимы только для режима верхнего отделения. Шаги 04/05 применимы только для режима нижнего отделения.



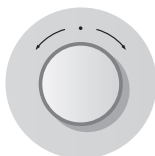
Выберите режим верхнего отделения | 02

Нажмите кнопку "Вкл./Выкл. режима". Значок включения режима верхнего отделения начнет "мигать".



Выберите режим нижнего отделения | 04

Нажмите кнопку "Вкл./Выкл. режима". Значок включения режима нижнего отделения начнет "мигать".



Поворотом Ручки регулятора произведите точную настройку.



03 | Установите температуру верхнего отделения

Нажмите кнопку "Температура". Цифры температуры в верхнем отделении начнут "мигать".



05 | Установите температуру нижнего отделения

Нажмите кнопку "Температура". Цифры температуры в нижнем отделении начнут "мигать".

Настройки



Режим двойного приготовления позволяет использовать индивидуальные настройки для верхнего и нижнего отделений: продолжительность приготовления, время окончания приготовления, температуру и настройки звукового сигнала. Для того, чтобы произвести настройки в отделениях, нажмите соответствующую кнопку:

Одинарное нажатие: Верхнее отделение

Двойное нажатие: Нижнее отделение

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



0:00

Установите время

приготовления | 01

Нажмите кнопку "Время приготовления".

Цифры на дисплее начнут "мигать".

УСТАНОВИТЬ ДОБАВОЧНОЕ ВРЕМЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ (ОПЦИЯ)



12:00

Установите время

выключения | 03

Нажмите кнопку "Время выключения". Цифры времени выключения начнут "мигать".



Поворотом Ручки регулятора произведите точную настройку.



1:30

02 | Подтвердите выбранное время приготовления.

Нажмите кнопку "Время приготовления" повторно, или подождите 4-5 секунд.



14:15

04 | Подтвердите выбранное время выключения.

Нажмите кнопку "Время выключения" повторно, или подождите 3 секунды.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ВЫКЛЮЧЕНИЯ



12:00

Установите время

выключения | 01

Нажмите кнопку "Время выключения". Цифры времени выключения начнут "мигать".

УСТАНОВИТЬ ДОБАВОЧНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОПЦИЯ)



0:00

Установите время

приготовления | 03

Нажмите кнопку "Время приготовления". Цифры на дисплее начнут "мигать".



Поворотом Ручки регулятора произведите точную настройку.



13:45

02 | Подтвердите выбранное время выключения.

Нажмите кнопку "Время выключения" повторно, или подождите 3 секунды.



0:45

04 | Подтвердите выбранное время приготовления.

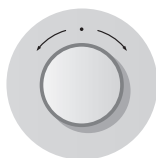
Нажмите кнопку "Время приготовления" повторно, или подождите 4-5 секунд.

ИЗМЕНЕНИЕ УСТАНОВОК ВРЕМЕНИ



или

12:30



или

13:15

Выберите время которое

вы хотите изменить | 01

Нажмите кнопку “Время
выключения” или “Время
приготовления”. Цифры на
дисплее начнут “мигать”.

Поверните Ручку регулятора

02 | Подтвердите параметры
кухонного таймера

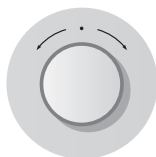
Нажмите кнопку “Время
выключения” или “Время
приготовления”. Цифры на
дисплее начнут “мигать”.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ



Установите температуру | 01

Нажмите кнопку “Температура”.
Цифры на дисплее начнут “мигать”.



Поворотом Ручки регулятора
произведите точную настройку.



02 | Подтвердите
настройки температуры

Подождите 3 секунды. Новые
параметры температуры
установлены.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ



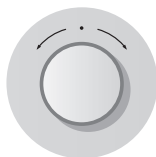
Установите часы | 01

Нажмите кнопку “Часы”. Цифры
часов на дисплее начнут “мигать”.



Установите минуты | 02

Нажмите кнопку “Часы”. Цифры
минут на дисплее начнут “мигать”.



Поворотом Ручки регулятора
произведите точную настройку.



03 | Подтвердите время

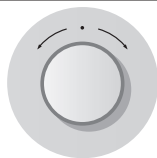
Нажмите кнопку “Часы” еще
раз, чтобы сохранить текущие
показатели времени.

УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ КУХОННОГО ТАЙМЕРА



12:00

**Установите параметры
кухонного таймера | 01**
Нажмите кнопку **“Кухонный таймер”**. Цифры на дисплее начнут “мигать”.



Поворотом Ручки регулятора произведите точную настройку.



13:15

**02 | Подтвердите параметры
кухонного таймера**
Нажмите кнопку **“Кухонный таймер”** повторно или подождите 3 секунды. Параметры установлены.



1:30

Нажмите и удерживайте кнопку **“Кухонный таймер”** в течение двух секунд. Цифры таймера исчезнут и появятся часы.

ОТКЛЮЧЕНИЕ КУХОННОГО ТАЙМЕРА



кнопку **“Часы”**.

ВКЛЮЧЕНИЕ ЧАСОВ

Для того, чтобы видеть часы в процессе приготовления, нажмите



ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Для того, чтобы включить или отключить звуковой сигнал, нажмите и удерживайте кнопку **“Часы”** и кнопку **“Время выключения”** в течение 2 секунд.



ПОДСВЕТКА

Для включения режима освещения нажмите кнопку **“Освещение”** один раз, и второй раз для её выключения.



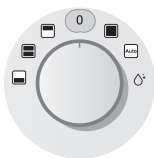
Нижняя лампа подсветки является дополнительной опцией.

Для включения полного режима освещения нажмите кнопку **“Освещение”** один раз. Второй раз – верхняя лампа, третий раз – нижняя лампа, четвертый раз – отключение подсветки.



ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

Нажмите и удерживайте кнопку **“Блокировка”** в течение двух секунд. На дисплее появится значок блокировки.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для выключения духового шкафа поверните **Регулятор выбора функций приготовления** в положение **“0”**.

Режим автоматического приготовления

В режиме автоматического приготовления доступны 40 автоматических программ для выпечки, жарки и т.д.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ В ОБЫЧНОМ РЕЖИМЕ

В таблице представлены 25 автоматических программ для приготовления пищи (жарки, выпечки и т.д.). Эти настройки доступны только в обычном режиме работы духового шкафа. Всегда извлекайте разделительную панель. В таблице представлены характеристики программ, весовые параметры пищи, а также рекомендации. Для удобства пользования, режимы приготовления и время приготовления были заранее запрограммированы. Во всех случаях предназначенную для приготовления пищу следует помещать в холодную духовку.

№	Блюдо	Вес/кг	Принад- лежность	Уровень разме- щения	Рекомендации
1	Замороженная пицца	0,3-0,6 0,7-1,0	Большая решетка для гриля	2	Поместите замороженную пиццу на середину большой решетки для гриля.
2	Замороженный картофель фри	0,3-0,5 (тонкие ломтики) 0,6-0,8 (толстые ломтики)	Противень для выпекания	2	Равномерно распределите замороженный картофель на противне. Первая настройка – для тонких ломтиков фри, вторая – для толстых.
3	Замороженные картофельные шарики	0,3-0,5 0,6-0,8	Противень для выпекания	2	Положите замороженный продукт на противень.
4	Домашняя лазанья	0,3-0,5 0,8-1,0	Большая решетка для гриля	3	Приготовьте лазанью или используйте полуфабрикат. Поместите блюдо в подходящую жаропрочную посуду и поставьте её в центре духовки.

№	Блюдо	Вес/кг	Принадлежность	Уровень размещения	Рекомендации
5	Бифштекс	0,3-0,6 0,6-0,8	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Уложите маринованные кусочки мяса на малой решетке для гриля. Переверните их, как только духовка издаст звуковой сигнал. Настройка 1 для тонких кусочков. Настройка 2 для толстых кусочков.
6	Жареная говядина	0,6-0,8 0,9-1,1	Малая решетка для гриля и глубокий противень	2	Уложите маринованные кусочки мяса на малой решетке для гриля. Переверните их, как только духовка издаст звуковой сигнал.
7	Жареная свинина	0,6-0,8 0,9-1,1	Малая решетка для гриля и глубокий противень	2	Уложите маринованные кусочки свинины на малой решетке для гриля. Переверните их, как только духовка издаст звуковой сигнал.
8	Отбивные из молодой баранины	0,3-0,4 0,5-0,6	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Уложите маринованные кусочки баранины на малой решетке для гриля. Переверните их, как только духовка издаст звуковой сигнал. Настройка 1 для тонких кусочков. Настройка 2 для толстых кусочков.
9	Кусочки курицы	0,5-0,7 1,0-1,2	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Добавьте растительное масло и специи. Уложите куриные кусочки на малую решетку для гриля.
10	Целая курица	1,0-1,1 1,2-1,3	Малая решетка для гриля и глубокий противень	2	Добавьте растительное масло и специи. Уложите курицу на малую решетку для гриля. Переверните блюдо, когда духовка издаст звуковой сигнал.
11	Утиные грудки	0,3-0,5 0,6-0,8	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Уложите утиные грудки на решетку жиром вверх. Настройка 1 для одной грудки. Настройка двух больших грудок.
12	Рулет из индейки	0,6-0,8 0,9-1,1	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Положите рулет на решетку. Переверните продукт, когда печь издаст звуковой сигнал.
13	Тушеная рыба	0,5-0,7 0,8-1,0	Большая решетка для гриля	2	Очистите рыбу (форель, морской или речной окунь). Уложите рыбу в жаропрочную стеклянную посуду, головой - к хвосту. Добавьте 2-3 столовые ложки лимонного сока. Накройте крышкой.
14	Жареная рыба	0,5-0,7 0,8-1,0	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Уложите рыбу на малую решетку для гриля. Настройка 1 для 2 кусочков. Настройка 2 для 4 кусочков. Программа подходит для приготовления целой рыбы (форель, судак, морской карась)

№	Блюдо	Вес/кг	Принадлежность	Уровень размещения	Рекомендации
15	Лосось	0,3-0,4 0,7-0,8	Малая решетка для гриля и глубокий противень	4	Уложите кусочки рыбы на решетку. Переверните, когда печь издаст звуковой сигнал.
16	Картофель духовой	0,4-0,5 0,8-1,0	Противень для выпекания	2	Хорошо промойте картофель и разрежьте пополам. Уложите на противень. Добавьте оливкового масла, зелени и специй. Настройка 1 для мелкого картофеля (около 100 г. каждый). Настройка 2 для крупного картофеля. (около 200 г. каждый).
17	Жареные овощи	0,4-0,5 0,8-1,0	Глубокий противень	4	Выложите продукты (нарезанные кольцами кабачки, перцы, баклажаны, шампиньоны и помидоры) на глубокий противень. Добавьте оливкового масла, зелени и специй.
18	Запеченные овощи	0,4-0,6 0,8-1,0	Большая решетка для гриля	2	Используйте жаропрочную посуду. Поставьте блюдо на середину решетки.
19	«Мраморный пирог»	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Большая решетка для гриля	2	Выложите тесто в форму, предварительно смазав её маслом.
20	Фруктовый пирог	0,3-0,4 (больш.) 0,2-0,3 (мал.)	Большая решетка для гриля	2	Поместите тесто в форму, предварительно смазав её маслом. Первая настройка – для одного большого фруктового пирога, вторая – для 6 маленьких пирожков.
21	Бисквит	0,4-0,5 (средний) 0,2-0,3 (малый)	Большая решетка для гриля	2	Выложите тесто в круглую металлическую форму для выпекания. Настройка 1 для бисквита диаметром 26 см. Настройка 2 для бисквита диаметром 18 см.
22	Сдобные булочки	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка для гриля	2	Выложите тесто в форму на 12 булочек. Настройка 1 для маленьких булочек. Настройка 2 для больших булочек.
23	Хлеб	0,7-0,8 (пшеничный) 0,8-0,9 (цельнозерновой)	Большая решетка для гриля	2	Приготовьте тесто в соответствии с требованиями. Выложите готовое тесто в прямоугольную металлическую форму для выпекания (длина 25 см). Настройка 1 для пшеничного хлеба (0,7-0,8 кг). Настройка 2 для цельнозернового хлеба (0,8-0,9 кг).
24	Домашняя Пицца	1,0-1,2 1,3-1,5	Противень для выпекания	2	Положите пиццу на противень. Вес пиццы варьируется с учетом её наполнения (соус, овощи, ветчина и сыр). Настройка 1 – для тонкой пиццы (1,0-1,2 кг); настройка 2 – для толстой пиццы (1,3-1,5 кг).
25	Приготовление дрожжевого теста (брожение)	0,3-0,5 0,6-0,8	Большая решетка для гриля	2	Настройка 1 – брожение теста для пиццы. Настройка 2 – брожение теста для пирога или хлеба. Приготовленное тесто поместить в большую круглую жаропрочную посуду и накрыть пленкой.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ ВЕРХНЕГО ОТДЕЛЕНИЯ

В таблице представлены 5 автоматических программ для приготовления пищи (жарки, выпечки и т.д.). В таблице представлены характеристики программ, весовые параметры пищи, а также рекомендации. Для удобства пользования, режимы приготовления и время приготовления были заранее запрограммированы. Во всех случаях предназначенную для приготовления, пищу следует помещать в холодную духовку.

№	Блюдо	Вес/кг	Принад- лежность	Уровень разме- щения	Рекомендации
1	Замороженные хлебные роллы	0,2-0,3 0,4-0,5	Большая решетка для гриля	4	Свободно распределите замороженные хлебные роллы на решетке.
2	Замороженная пицца	0,1-0,2 0,3-0,4	Большая решетка для гриля	5	Положите замороженную пиццу на решетку, по центру.
3	Замороженные кусочки пиццы	0,2-0,3 0,4-0,5	Большая решетка для гриля	5	Положите кусочки пиццы рядом друг с другом на решетку.
4	Замороженные рыбные палочки	0,2-0,3 0,4-0,5	Противень для выпекания	5	Уложите замороженные рыбные палочки на противень. 10 кусочков соотв. 0,2-0,3 кг. 15 кусочков соотв. 0,4-0,5 кг. Переверните блюдо после звукового сигнала.
5	Замороженный картофель фри	0,4-0,5 0,6-0,7	Противень для выпекания	5	Свободно распределите замороженные кусочки картофеля на противне. Настройка 1 для тонких ломтиков. Настройка 2 для толстых ломтиков. Можно использовать бумагу для выпекания. Переверните, когда печь издаст звуковой сигнал.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ НИЖНЕГО ОТДЕЛЕНИЯ

В таблице представлены 5 автоматических программ для приготовления пищи (жарки, выпечки и т.д.). В таблице представлены характеристики программ, весовые параметры пищи, а также рекомендации. Для удобства пользования, режимы приготовления и время приготовления были заранее запрограммированы. Во всех случаях предназначенную для приготовления, пищу следует помещать в холодную духовку.

№	Блюдо	Вес/кг	Принадлежность	Уровень размещения	Рекомендации
1	Лосось в тесте (замороженный)	0,2-0,3 0,5-0,6	Противень для выпекания	1	Используйте бумагу для выпекания. Положите два кусочка (0,2-0,3 кг) рядом друг с другом или 4 кусочка (0,5-0,6 кг) в два ряда на противень.
2	Домашний пирог	0,5-0,6 (маленький) 0,9-1,0 (большой)	Большая решетка для гриля	1	Рекомендуется прогреть духовку при температуре 210°C в РЕЖИМЕ НИЖНЕГО ОТДЕЛЕНИЯ до звукового сигнала. Используйте черную металлическую форму для выпекания. После того как духовка разогрелась, поместите блюдо на середину решетки. Настройка 1 - для формы диаметром 18 см. Настройка 2 – для формы диаметром 26 см.
3	Домашняя пицца	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень для выпекания	1	Используйте бумагу для выпекания. Используйте круглую форму для пиццы весом 0,2-0,6 кг. Используйте квадратную форму для пиццы весом 0,8-1,2 кг.
4	Сдобные булочки	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка для гриля	1	Выложите тесто на черный металлический поднос для выпекания, рассчитанный на 12 булочек.
5	Фрукты в тесте	0,2-0,3 0,4-0,5	Поднос для выпекания	1	Используйте бумагу для выпекания. Выложите 4 слойки на поднос для выпекания в два ряда. Настройка 1 для 4 маленьких слоев (0,2-0,3 кг). Настройка 2 для 4 больших слоев (0,4-0,5 кг).

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ ДВОЙНОГО (ОДНОВРЕМЕННОГО) ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице представлены 5 автоматических программ для приготовления пищи (жарки, выпечки и т.д.). В таблице представлены характеристики программы, весовые параметры пищи, а также рекомендации. Для удобства пользования, режимы приготовления и время приготовления были заранее запрограммированы. Во всех случаях предназначенную для приготовления, пищу следует помещать в холодную духовку.

№	Отделение	Блюдо	Вес/кг	Принадлежность	Уровень размещения	Рекомендации
1	верхнее	Кусочки курицы	0,3-0,5 0,8-1,0	Глубокий противень и решетка для гриля	4	Кусочки курицы сбрызнуть растительным маслом. Выложить на решетку кожей вверх.
	нижнее	Запеченный картофель	0,4-0,6 0,8-1,0	Большая решетка для гриля	1	Используйте жаропрочную посуду. Поместите блюдо на середину решетки.
2	верхнее	Жареные овощи	0,4-0,5 0,7-0,8	Глубокий противень	4	Уложить овощи (кабачки, баклажаны, болгарский перец, лук, грибы, томаты и т.д), нарезанные ломтиками, в глубокий противень. Овощи сбрызнуть маслом и добавить специй.
	нижнее	Тесто для пиццы	0,1-0,2 0,3-0,4	Противень для выпекания	1	Используйте бумагу для выпекания. Уложите тесто на противень.
3	верхнее	Жареная рыба	0,3-0,5 0,6-0,8	Глубокий противень и решетка для грили	4	Очистить рыбу (форель, лещ, судак или морской карась и т.д.). Добавить лимонный сок, специи. Блюдо сбрызнуть маслом и поставить на решетку.
	нижнее	Картофель дольками	0,3-0,4 0,5-0,6	Противень для выпекания	1	Очистите картофель. Нарезьте дольками, маленькие клубни можно разрезать пополам. Сбрызните маслом и добавьте специи.
4	верхнее	Жареные утиные грудки	0,3-0,5 (1-2 маленькие) 0,6-0,8 (2 большие)	Глубокий противень и решетка для гриля	4	Выложите маринованные утиные грудки на решетку жиром вверх. Настройка 1 для грудок среднего размера (0,3 кг). Настройка 2 для двух больших грудок (0,ю4 кг каждая).
	нижнее	Запеченные яблоки	0,4-0,5 0,9-1,0	Решетка для гриля	1	Очистите яблоки и удалите сердцевину. Заполните середину яблок марципаном или изюмом. Положите яблоки в круглую жаропрочную посуду.
5	верхнее	Сдобные булочки	0,5-0,6 0,7-0,8	Решетка для гриля	4	Выложите тесто на черный металлический поднос для выпекания, рассчитанный на 12 булочек.
	нижнее	Домашняя пицца	0,2-0,6 0,8-1,2	Противень для выпекания	1	Используйте бумагу для выпекания. Для пиццы весом 0,2-0,6 кг, используйте круглый черный металлический поднос. Для пиццы весом 0,8-1,2 кг, используйте противень для выпекания.

Установка и обслуживание

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА



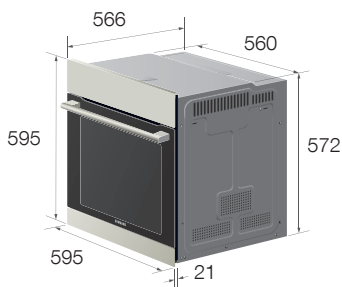
Правила техники безопасности при установке

Установка этого духового шкафа должна выполняться только квалифицированным специалистом. Специалист по установке несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока в соответствии с существующими правилами по технике безопасности.

- Установка должна гарантировать защиту от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.

Технические характеристики

Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Объем (полезная емкость)	65 л.
Потребляемая мощность	Макс. 3650 Вт
Масса нетто	около 42 кг
Масса брутто	около 46 кг
Корпус (Ш x В x Г)	595 x 595 x 566 мм
Внутренняя камера (Ш x В x Г)	361 x 446 x 405 мм



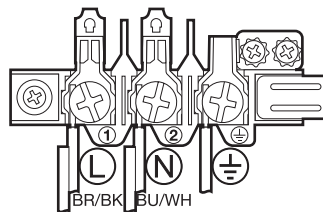
Подключение к сети переменного тока

Если духовой шкаф не подключается к сети переменного тока с помощью вилки, необходимо установить со стороны подачи электропитания отключающее устройство, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм), чтобы удовлетворить требованиям техники безопасности.

Электрический кабель (H05 RR-F или H05 VV-F, длина минимум 1,5 м, сечение 1,5-2,5 мм² должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к встраиваемому духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте заднюю крышку духового шкафа в нижней части шкафа (с помощью плоской отвертки) и полностью отверните соединительный винт и хомут кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам.

Провод заземления должен подключаться к клемме (⏏) духового шкафа.

Если духовой шкаф подключается к сети переменного тока с помощью вилки, она должна оставаться доступной после встраивания духового шкафа. Компания Samsung не может нести никакой ответственности в случае аварии, произошедшей вследствие отсутствия или неисправности заземления.

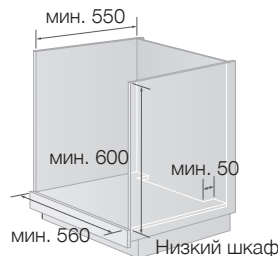
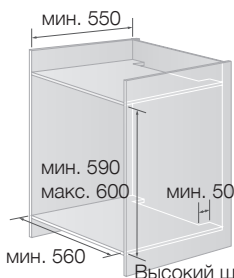


Установка духовки в шкаф

Эта встроенная духовка может устанавливаться в высокий или низкий шкаф

- Соблюдайте требования по минимальным зазорам.
- Закрепите духовой шкаф по месту с каждой стороны с помощью винтов.

После установки удалите защитную виниловую пленку с двери и внутренних стенок духовки.



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Первоначальная чистка

До начала эксплуатации тщательно очистите духовой шкаф. Не используйте для чистки едкие или абразивные чистящие средства. Вы можете повредить поверхность духового шкафа.

Очистите все противни, принадлежности и боковые направляющие теплой водой или жидким моющим средством, затем протрите досуха мягкой чистой тряпкой. Очистите внутреннюю поверхность духового шкафа и направляющие салазки таким же образом. Протрите лицевую панель духового шкафа влажной тряпкой.

Проверьте правильность установки времени. Перед первым включением духового шкафа извлеките из него все принадлежности и включите шкаф в режиме конвекции с температурой 200 °C на 1 час. При этом будет ощущаться специфический запах. Это нормальное явление, но на это время вы должны обеспечить хорошую вентиляцию кухни.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	• Может быть, духовой шкаф выключен. Включите духовой шкаф. • Часы могут быть не установлены. Установите время. • Проверьте, заданы ли все необходимые установки режимов приготовления. • В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. • Замените плавкие предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.
Что делать, если функция духового шкафа выбрана и температура установлена, но духовой шкаф не нагревается?	• Это может быть вызвано проблемой с внутренними электрическими соединениями. Позвоните в свой местный сервисный центр.
Что делать, если на дисплее появляется код ошибки и духовой шкаф не нагревается?	• Возникла неисправность во внутренних электрических соединениях. Позвоните в свой местный сервисный центр..
Что делать, если время на дисплее мигает?	• Произошел сбой энергоснабжения. Установите время.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	• Лампа освещения духового шкафа перегорела. Замените лампу или позвоните в свой местный сервисный центр.
Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, хотя не был установлен режим, при котором работает вентилятор?	• После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, позвоните в свой местный сервисный центр.

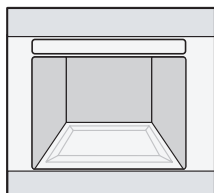
КОДЫ ОШИБОК

код	ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф работал с заданной температурой в течение длительного времени.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
	Кнопка удерживается более 10 секунд.	Позвоните в сервисный центр SAMSUNG.
	Отсутствует разделительная панель. Неправильное использование разделительной панели.	Устанавливайте разделительную панель в режиме работы верхнего и нижнего отделений, а также в режиме одновременного приготовления. Извлекайте разделительную панель в едином режиме приготовления.
	Данная ошибка может привести к ухудшению качества работы духовки и снижению безопасности. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Позвоните в сервисный центр SAMSUNG.

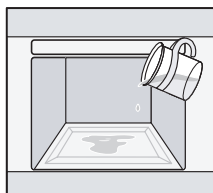
1) ** относится ко всем символам.

ОЧИСТКА ПАРОМ (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОПЦИЯ)

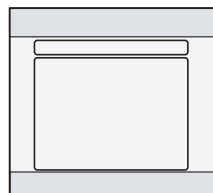
Для очистки духового шкафа используйте встроенную функцию очистки паром. Эта функция становится доступной после охлаждения духовки до комнатной температуры.



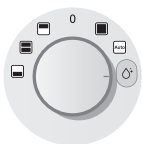
1. Извлеките все принадлежности из духового шкафа



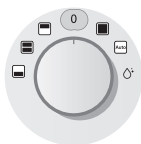
2. Налейте около 400 мл воды на дно духовки.



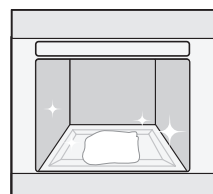
3. Закройте дверцу духовки.



4. Установите **Регулятор выбора функций** в позицию очистки паром. По завершении операции дисплей начнет “мигать” и раздастся звуковой сигнал.



5. Установите Регулятор выбора функций в позицию **Off** (“Выключено”).



6. Очистите внутреннюю поверхность духовки мягкой чистой тряпкой.



Очистка паром (рекомендации)

- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки по окончании процедуры очистки паром, так как на дне духовки находится горячая вода.
- Откройте дверцу духовки и удалите остатки воды с помощью губки.
- Не оставляйте воду на дне духовки на длительное время или на ночь.
- Вымойте внутреннюю поверхность духовки, используя моющее средство и губку или мягкую щетку. Чтобы удалить стойкие пятна грязи, используйте нейлоновую мочалку.
- Накипь можно удалить тряпкой, смоченной в уксусе.
- Используйте мягкую тряпку и чистую воду для очистки внутренней поверхности духовки. Не забудьте протереть снизу дверной уплотнитель.
- Если духовка сильно загрязнена, то процедуру очистки можно повторить (когда духовка остынет).
- В случае, если духовка сильно загрязнена пригоревшим жиром, рекомендуется дополнительно нанести моющее средство и очистить эти места вручную, перед тем как запускать функцию очистки паром.
- После чистки рекомендуется приоткрыть дверцу духовки примерно на 15° для просушки внутренней эмалированной поверхности.

БЫСТРАЯ ЧИСТКА

1. Приоткройте дверцу духовки примерно на 30°.
2. Установите Регулятор выбора функций в Обычный режим.
3. Нажмите кнопку вкл./выкл. режима.
4. Выберите режим Конвекции поворотом Ручки регулятора.
5. Установите время приготовления 5 минут и температуру 50°C.
6. По окончании процедуры выключите духовку.

ПОВЕРХНОСТИ ИЗ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛИ (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОПЦИЯ)

Съемная панель покрыта темно-серой каталитической эмалью, которая может оказаться загрязненной маслом и жиром (они попадают туда при циркуляции воздуха в режиме конвекции). Эти отложения сгорают при температуре 200°C и выше, например, при выпекании или жарке. Более высокая температура приводит к более быстрому сгоранию.

1. Удалите из духового шкафа все принадлежности.
2. Вымойте внутреннюю поверхность духового шкафа (см. пункт РУЧНАЯ ЧИСТКА).
3. Выберите Обычный режим работы духовки. Температуру в духовом шкафу поддерживают как верхний, так и нижний нагревательные элементы.
4. Установите температуру 250 °C.
5. Включите духовой шкаф примерно на 1 час. Продолжительность времени зависит от степени загрязнения духовки.
6. Все оставшиеся загрязнения будут постепенно удаляться во время последующего использования духового шкафа при высоких температурах.

РУЧНАЯ ЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ:** ПЕРЕД НАЧАЛОМ ОЧИСТКИ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ДУХОВОЙ ШКАФ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ОСТЫЛИ.

Внутренняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте тряпку, мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите вручную уплотнение дверцы.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.
- Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления стойких загрязнений используйте чистящие средства для духовых шкафов.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки, металлические мочалки, наждачную бумагу или ножи. Они могут повредить покрытие.

Внешняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внешних поверхностей духового шкафа используйте тряпку, мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытирайте насухо, используя мягкое полотенце или салфетку.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.

Передняя поверхность из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства. Они могут повредить покрытие.

Передняя поверхность из алюминия

- Алюминиевую поверхность следует протирать с осторожностью. Рекомендуется использовать мягкую чистую тряпку и средство для мытья стекол.

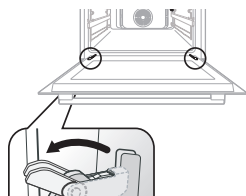
Принадлежности

Принадлежности необходимо мыть и вытирать насухо после каждого использования. При необходимости можно поместить их на 30 минут в теплый мыльный раствор - это облегчит чистку.

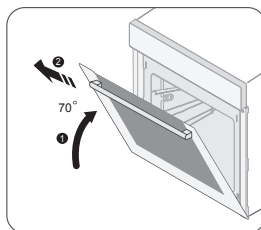
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не нужно, но при необходимости ее можно снять (например, для очистки), пользуясь этими инструкциями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Дверца духового шкафа тяжелая.



1. Откройте дверцу и освободите зажимы на обеих петлях дверцы.

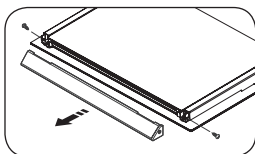


2. Прикройте дверцу примерно на 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине, приподнимите и потяните ее до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.

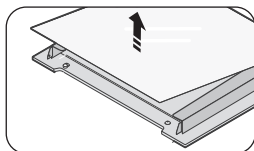
👉 УСТАНОВКА: Для того, чтобы установить дверцу на место, необходимо проделать шаги 1 и 2 в обратном порядке.

СНЯТИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

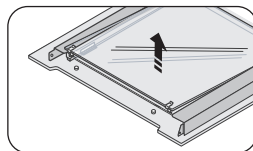
В дверце духового шкафа имеются три листа стекла, расположенные послойно; их можно снять для очистки.



1. Отверните два винта с левой и правой сторон дверцы.



2. Снимите кожух и выньте стекло 1 из дверцы.



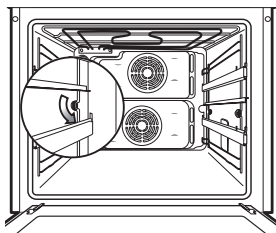
3. Поднимите стекло 2 и снимите две пружинные скобы с верхней кромки листа стекла, затем выньте стекло 3. Очистите стекла салфеткой, смоченной в теплой воде, и вытрите их насухо чистой тканью.

👉 УСТАНОВКА: Для того чтобы установить дверцу на место, необходимо проделать шаги 1 и 2 в обратном порядке. Стекланные дверцы у моделей 2EA и 4EA могут отличаться по внешнему виду. При установке внутреннего стекла 1, печатное изображение должно оказаться внизу.

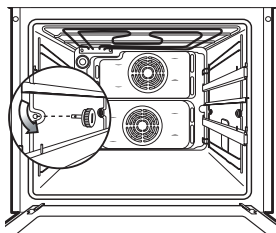
Боковые направляющие салазки (дополнительная опция)

Обе боковые направляющие во время чистки внутренней поверхности духовки должны быть демонтированы.

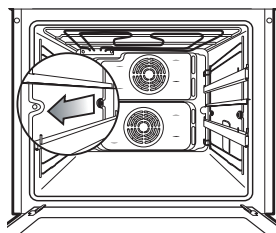
ДЕМОНТАЖ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ



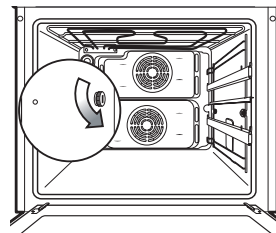
1. Отверните задний болт на стенке духовки (2-3 оборота против часовой стрелки).



2. Зафиксируйте боковую направляющую и выкрутите передний болт (против часовой стрелки).

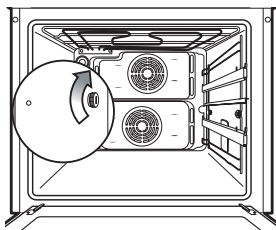


3. Потяните и вытащите направляющую.

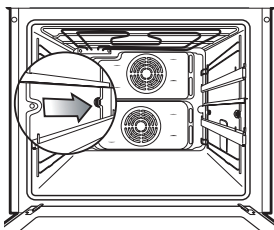


4. Выкрутите задний болт против часовой стрелки.

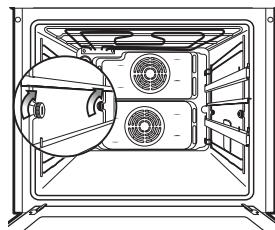
УСТАНОВКА БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ



1. Вставьте задний болт и сделайте 2-3 оборота по часовой стрелке.



2. Вставьте и толкните заднюю U-образную форму боковой направляющей в сторону болта.



3. Вставьте передний болт. Закрутите оба болта.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

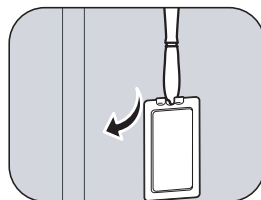
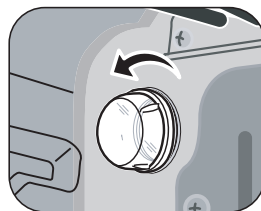


Опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы освещения выполните следующие операции:

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сети переменного тока.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить от повреждения лампу и стеклянный колпачок.
- Вы можете приобрести лампу в сервисном центре SAMSUNG.
- Замена лампы на задней стенке духового шкафа

Замена лампы на задней стенке духового шкафа

1. Снимите колпачок, повернув его против часовой стрелки. Снимите металлическое кольцо и плоское кольцо, очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на лампу для духовых шкафов мощностью 25 Вт, на напряжение 230 В, жаростойкую лампу до 300°C.
2. Вымойте стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо (если необходимо).
3. Наденьте металлическое кольцо и плоское кольцо на стеклянный колпачок. Установите стеклянный колпачок на место и закрутите его.



Боковая подсветка (дополнительная опция)

1. Чтобы снять стеклянную крышку, выполните следующее: придерживая её нижнюю часть одной рукой, вставьте плоский острый предмет (например, кухонный нож) между стеклом и рамкой.
2. Вытолкните стеклянную крышку.
3. При необходимости замените галогеновую лампу на лампу мощностью 25-40 Вт, на напряжение 230 В, жаростойкую галогеновую лампу до 300°C.



ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы на лампе не оставались следы от пальцев, не берите галогеновую лампу голыми руками. Используйте для этих целей салфетку или чистую тряпку.

1. Чтобы на лампе не оставались следы от пальцев, не берите галогеновую лампу голыми руками. Используйте для этих целей салфетку или чистую тряпку.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

Для заметок

Для заметок



- . Сертификат : **РОСС КR.AЯ46.B50100**
- . Срок действия : **с 20. 11. 2006 по 19. 11. 2009**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.ee